

新鮮な県産食材利用

家庭の味 提案



「日替わりシェフ」腕振るう

三月末に閉店した津市の津駅近くの日替わりワンデイシェフの店「オープラス」の元シェフたちによる初めての料理教室「ママシェフキッチン」が二十七日、同市の県総合文化センターであった。参加した主婦ら二十人が、新鮮な県産食材を使った家庭の味を学んだ。

(佐々木礼弥)

オープラスは、料理好きな主婦や学生が日替わりでシェフを務めたレストランで、二〇一〇年にオープン。野菜中心のメニューが好評だったが、ことし三月末に惜しまれながら閉店し

津で料理教室

た。
 今回、県産野菜の生産販売会社シックスアグリ「津市高茶屋小森町」が元シェフたちと協力し、県産食材のPRなどのために料理教室を企画した。

(四〇)が監修。「手間がかからず、一風変わった料理」とカボチャのココナツ煮や和風のミネストローネ、梅ごぼなど五品を提案した。

参加者らは五グループに分かれ、協力しながら調理。林さんは「今の時期のカボチャは走りで水分が多い。和風だではなくココナツミルクで煮ると、ほっくりとおいしくなる」などと、主婦の知恵を生かしたアドバイスを送った。

友人二人で参加した津市下弁財町の会社員伊藤まさかさん(三三)と同市新家町の会社員川原田磨希さん(三三)は「特に青魚のクリスピーフライがおいしい。梅ごぼんを作るとき、梅干しの種からつまみを引き出すため一緒に炊くというのは驚いた」と話していた。

県産食材を使った料理を楽しむ参加者ら「津市の県総合文化センターで